Vitamix

VITAMIX[MD] S55

Manuel d’utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions.

Vita-Mix[MD] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.
440 235-4840/800 848-2649
vitamix.com

INTRODUCTION

Haute performance à la maison

Présentant quatre réglages programmés pratiques et deux formats de récipients, le S55 offre la polyvalence d'un mélangeur haute performance dans un format compact.

Explorez le ***livre de recettes de mélanges maison*** pour découvrir des douzaines de recettes saines préparées à partir d'aliments entiers, sans oublier quelques petites gâteries pour les occasions spéciales. La section Conseils de cuisine de base vous propose des techniques visant à simplifier la préparation de vos repas pour hacher, fouetter, réduire en purée, etc.

Créez une variété de recettes à savourer à la maison ou à emporter. La section ***Les boissons à emporter*** est conçue spécialement pour le récipient de 20 onces (0,6 l), qui peut aussi servir de contenant pour le voyage. Les autres sections (***sauces pour salades, soupes, sauces*** et ***desserts glacés***) vous permettent de trouver le mets parfait pour chaque service de chaque repas.

Nous avons rendu l'utilisation du S55 plus facile que jamais. Les quatre réglages programmés éliminent tous les doutes lors du mélange et arrêtent automatiquement l'appareil lorsque le cycle est terminé. Les icônes qui accompagnent chaque recette aident à cibler rapidement le programme et le format de récipient recommandés.

Puisque le S55 ne ressemble pas aux autres mélangeurs de Vitamix, nous vous conseillons de bien lire et comprendre le guide de démarrage et le manuel d'utilisation avant la première utilisation.

Programmes du S55

- ***Boissons fouettées :*** Parfait pour les boissons fouettées faites à partir d'ingrédients délicats et frais
- ***Mélange puissant :*** Conçu pour les mélanges plus épais (légumes verts consistants, poudres de protéine, légumes fermes)
- ***Trempettes et tartinades :*** Lorsque vous souhaitez obtenir des textures épaisses et onctueuses, comme le houmous ou le fromage pour trempettes
- ***Desserts glacés :*** Parfait pour les crèmes glacées et les sorbets

Consultez le ***livre de recettes de mélanges maison*** fourni avec le mélangeur. Pour plus de recettes et d'inspiration, visitez vitamix.com.

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières et symboles 19
Assistance technique et enregistrement 20
Consignes de sécurité importantes 21
Pièces et caractéristiques 23
Tableau de commande 24
Utilisation du récipient de 40 onces (1,2 l) 26
Pilon 27
Utilisation du récipient de 20 onces (0,6 l) 28
Entretien, nettoyage et dépannage 29
Garantie 30

SYMBOLES

Avertissement

Lisez et comprenez le manuel d'utilisation

Risque de décharge électrique

Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer ou de manipuler des pièces mobiles

Évitez tout contact avec les pièces mobiles

N'immergez pas et ne placez pas le socle-moteur dans l'eau

Surface chaude - NE PAS toucher

ASSISTANCE TECHNIQUE ET ENREGISTREMENT

Assistance technique Vitamix

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil Vitamix ci-dessous pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vous trouverez ces numéros au bas du socle-moteur.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Acheté de _____

Avant de retourner ce produit pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle Vitamix en téléphonant au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840 ou en écrivant à : service@vitamix.com.

Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix[MD] directement de Vita-Mix[MD] Corporation, votre produit a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre appareil a été activée.

Votre appareil n'est pas encore enregistré auprès de Vitamix si :

1. Vous l'avez acheté dans un magasin de vente au détail ou en gros.
2. Vous avez reçu votre appareil en cadeau.
3. Vous n'êtes pas le propriétaire original de l'appareil.

Nous serons en mesure de vous offrir un service d'assistance technique plus simple et plus rapide si vous prenez quelques minutes pour enregistrer votre appareil Vitamix dès aujourd'hui.

Choisissez l'une de ces méthodes pour enregistrer facilement votre appareil :

1. En ligne sur la page vitamix.com/warranty.
2. Par courriel à l'adresse : service@vitamix.com.
3. Par téléphone, si vous n'avez pas accès à Internet, au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840 (choisissez l'option 1 deux fois).

Votre garantie peut être honorée par Vita-Mix[MD] Corporation.

Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ **AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix[MD], des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.**

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est toujours requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ces personnes.
3. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez PAS un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Téléphonez au 1 440 235-4840 sans tarder si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis(e).
7. L'altération ou la modification de toute pièce ou composante du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce, de toute composante ou de tout accessoire non expressément autorisé(e) par Vitamix peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. N'essayez PAS d'altérer le dispositif de verrouillage.
9. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
10. NE mélangez PAS de liquides chauds dans le récipient de 20 onces (0,6 l).
11. NE mettez PAS le récipient de 20 onces (0,6 l) ou de 40 onces (1,2 l), le bloc de coupe, les joints d'étanchéité ou les couvercles au four à micro-ondes.
12. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient de 40 onces (1,2 l), des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
13. Si votre appareil possède plusieurs vitesses, commencez toujours par la plus basse.
14. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
15. NE remplissez PAS les récipients au-delà de leur capacité maximale. NE remplissez PAS le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (26 onces [0,77 l]) lorsque vous utilisez le pilon pendant le fonctionnement.
16. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
17. NE laissez PAS le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
18. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient de 40 onces (1,2 l) pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser le pilon avec le récipient de 40 onces (1,2 l) pendant le fonctionnement. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
19. Les couteaux sont tranchants. Soyez extrêmement vigilant en manipulant le bloc de coupe ou en le retirant du récipient pour éviter les blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

20. Afin de réduire les risques de blessure, placez le bloc de coupe sur le socle-moteur uniquement lorsque le socle est fixé au récipient.

21. NE laissez PAS d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage de l'appareil et causer des blessures.

22. N'essayez jamais d'utiliser le mélangeur si les couteaux sont endommagés.

23. N'essayez jamais d'utiliser le mélangeur sans mettre le joint d'étanchéité entre le bloc de coupe et le récipient.

24. Vérifiez TOUJOURS que le couvercle et le bouchon du couvercle du récipient de 40 onces (1,2 l) sont fermement fixés avant de faire fonctionner le mélangeur. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.

25. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe dangereuse.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Utilisez seulement une prise mise à la terre.
N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre.
N'UTILISEZ PAS d'adaptateur.
N'UTILISEZ PAS de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.

AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Couvercle réversible
Le joint d'étanchéité DOIT être en place pour empêcher les fuites lors de l'utilisation du récipient de 20 onces (0,6 l) comme verre à emporter. (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Ouverture de débordement
située à l'arrière du socle-moteur. Dirige le liquide loin du moteur en cas de fuite. En cas de fuite, consultez la section Conseils et techniques à la page 25.

Récipient de 20 onces (0,6 l)
(Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Socle-moteur

Joints d'étanchéité
Deux joints d'étanchéité sont fournis avec votre mélangeur. Consultez la page 25 pour plus d'information au sujet des joints d'étanchéité. (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Option d'impulsion
se situe à gauche de la position d'arrêt sur le bouton de commande

Bouton de commande
à utiliser pour sélectionner des programmes ou pour contrôler la vitesse de rotation des couteaux de 1 à 10 (basse à haute)

Couvercle ventilé antiéclaboussure
avec bouchon amovible. (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Bloc de coupe interchangeable
utilisé avec les récipients de 20 onces (0,6 l) et de 40 onces (1,2 l). (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Récipient de 40 onces (1,2 l)
incassable. (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur; NE va PAS au four à micro-ondes.)

Pilon
utilisé pour faciliter la circulation des aliments en empêchant la formation de trous d'air dans le récipient de 40 onces (1,2 l). Consultez la page 27. (Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur.)

Onglet du dispositif de verrouillage
Les deux onglets du dispositif de verrouillage doivent, pour les deux récipients, être insérés dans les fentes du socle-moteur pour que le moteur démarre.

TABLEAU DE COMMANDE

S55

1. **Voyant Marche/Arrêt :** Le symbole Arrêt (O) s'illumine pour indiquer que l'appareil est branché et que le courant circule. Débranchez l'appareil quand vous prévoyez de le laisser sans surveillance.

   Fonctionnement du voyant lumineux du symbole Arrêt sur le tableau de commande :

   Clignotement lent – l'appareil est branché, mais le récipient n'est pas bien installé sur le socle-moteur.
   Voyant allumé (pas de clignotement) – l'appareil est branché, le récipient est bien installé et l'appareil est prêt à être utilisé.
   Clignotement rapide – problème causé par l'une des raisons suivantes :

   A. Le socle-moteur est branché, mais le bouton de commande n'est pas à la position Arrêt (O).
   B. Le récipient a été installé sur l'appareil, mais le bouton de commande n'est pas pointé vers le symbole Arrêt (O).
   C. Le récipient a été retiré de l'appareil pendant son fonctionnement (il est aussi possible que le récipient ait été soulevé et que les onglets du dispositif de verrouillage aient perdu le contact avec le socle lors de l'utilisation du pilon).

   Si le récipient est soulevé du socle-moteur ou secoué pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour continuer, replacez le récipient sur le socle-moteur. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche.

2. **Bouton de commande :** Il vous permet de sélectionner un programme ou une vitesse variable de 1 à 10 (basse à haute). Pour commencer, faites tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire en partant du symbole Arrêt pour sélectionner un programme, ou dans le sens horaire à partir du symbole Arrêt pour choisir les réglages de vitesse variable. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. Lorsque vous mélangez avec un programme, laissez le mélangeur finir son cycle et s'arrêter tout seul. Lorsque vous utilisez une vitesse variable, appuyez une seconde fois au centre du bouton de commande pour arrêter les couteaux. Faites tourner le bouton de commande pour le placer à nouveau sur le symbole Arrêt (O).

3. **Impulsion ( ) :** Faites tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire vers la position Impulsion. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. L'appareil va mélanger à 50 % de sa vitesse maximale tant que le bouton sera maintenu dans cette position.

4. **Programmes :** Votre mélangeur est équipé de quatre réglages de programme. Le fait de faire tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire à partir du symbole Arrêt vous permet de sélectionner un programme pour les Boissons fouettées ( ), les Mélanges puissants ( ), les Trempettes et tartinades ( ) et les Desserts glacés ( ). Les vitesses de mélange et la durée varient en fonction du programme et le cycle s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour lancer un programme, faites tourner le bouton vers l'icône souhaitée puis appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. Pour les arrêter, appuyez à nouveau au centre du bouton de commande. Lorsque vous avez terminé, remettez le bouton de commande sur le symbole Arrêt.

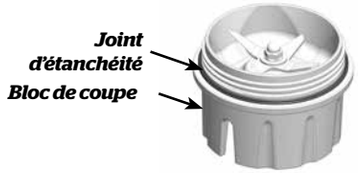
CONSEILS ET TECHNIQUES

Joints d'étanchéité

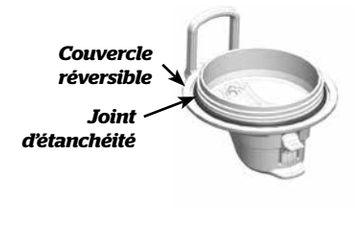
Deux joints d'étanchéité sont fournis avec votre mélangeur. Les joints d'étanchéité sont interchangeables et ont différentes fonctions :

- Pendant le fonctionnement : Placez un joint d'étanchéité entre le bloc de coupe et le récipient.
- À l'extérieur : Placez un joint d'étanchéité sur le couvercle réversible avant de le fixer au récipient de 20 onces (0,6 l).

Pendant le fonctionnement



À l'extérieur



Les joints d'étanchéité servent à éviter les fuites et les dégâts. En cas de fuite :

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien sur le bloc de coupe avant de le fixer au récipient.
- Vissez fermement le bloc de coupe sur le récipient. Assurez-vous que le tout est bien fixé.

Gardez les joints d'étanchéité propres, laissez-les sécher à l'air libre et gardez-les dans un endroit sécuritaire entre les utilisations pour éviter de les perdre.

Ingrédients

- Coupez tous les ingrédients en morceaux de 1 po (2,5 cm).
- Les cubes de glace se mélangent mieux que la glace broyée.
- L'ordre dans lequel vous mettez les ingrédients dans le récipient est important. Mettez les ingrédients dans le récipient en suivant l'ordre indiqué dans la recette.
- Ne remplissez pas le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (environ 28 onces [0,82 l]) lorsque vous préparez des recettes à texture épaisse (p. ex. : du houmous ou du beurre de noix). Cela permet de garder de l'espace dans le haut du récipient pour utiliser le pilon, pour ajouter du liquide au besoin et pour diminuer les risques de surchauffe.

N'oubliez pas : Suivez toujours les directives de la recette pour obtenir la meilleure qualité de mélange. Mélanger les ingrédients à une vitesse inférieure à celle indiquée dans la recette peut causer une surchauffe du moteur. Mélangez aussi longtemps que le suggère la recette. Les petits couteaux mettront plus de temps à mélanger les ingrédients que les gros couteaux.

- Si les ingrédients ne circulent pas facilement entre les couteaux dans le récipient de 40 onces (1,2 l), utilisez le pilon ou ajoutez du liquide dans le récipient. NE remplissez PAS trop le récipient.

UTILISATION DU RÉCIPIENT DE 40 ONCES (1,2 L)

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée.

NE touchez pas la prise d'entraînement sous le bloc de coupe, ni la cannelure d'entraînement à l'intérieur du socle-moteur.

Lorsque vous mélangez des liquides chauds dans le récipient de 40 onces (1,2 l), la vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

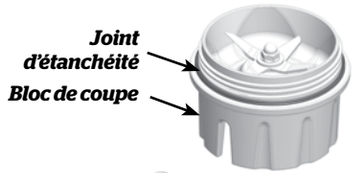
Assurez-vous de bien verrouiller le couvercle et le bouchon du couvercle du récipient de 40 onces (1,2 l) avant de mélanger des liquides chauds pour empêcher le contenu de sortir du récipient.

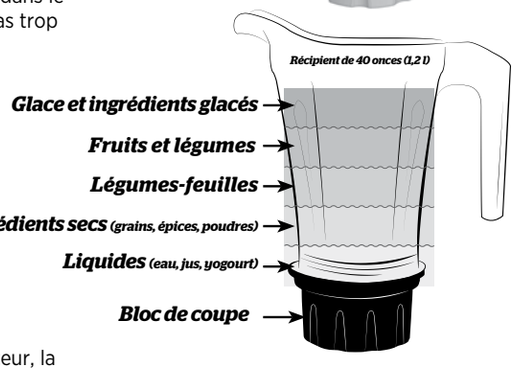
Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

NE METTEZ PAS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

Afin d'éviter les dommages matériels et corporels, NE mettez PAS le récipient de 40 onces (1,2 l) (ainsi que le bloc de coupe, le joint d'étanchéité, le couvercle et le bouchon du couvercle) dans le four à micro-ondes.

Cette icône correspond, dans votre livre de recettes, aux recettes suggérées pour le récipient de 40 onces (1,2 l).





1. Pour commencer, enfilez un joint d'étanchéité sur la vis inférieure du bloc de coupe. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis.
2. Vissez le bloc de coupe au récipient de 40 onces (1,2 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop fort; cela pourrait causer des fuites.
3. Remplissez le récipient de 40 onces (1,2 l) en suivant la recette.
4. Mettez le couvercle sur le récipient de 40 onces (1,2 l). Assurez-vous que les onglets du couvercle sont bien fixés au récipient.
5. Insérez le bouchon du couvercle dans l'ouverture du couvercle. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Tirez sur le bouchon du couvercle pour vous assurer qu'il est bien fixé.
6. Installez le récipient de 40 onces (1,2 l) sur le socle-moteur, la poignée du récipient vers vous. Les onglets du dispositif de verrouillage du récipient de 40 onces (1,2 l) doivent être insérés dans les fentes du socle-moteur.
7. Commencez à mélanger en faisant tourner lentement le bouton vers le programme souhaité, le réglage de vitesse variable ou d'impulsion. Une fois le réglage sélectionné, appuyez sur le bouton pour mettre les couteaux en marche. Suivez les directives de la recette.
8. Attendez que le couteau soit complètement immobilisé pour retirer le couvercle ou soulever le récipient du socle-moteur.
9. Videz le récipient. Dévissez le bloc de coupe du récipient dans le sens antihoraire.

PILON

⚠ ATTENTION

Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables d'un appareil Vitamix à l'autre (modèles, types et formats de récipient différents). Utilisez toujours le pilon qui a été fourni avec votre appareil.

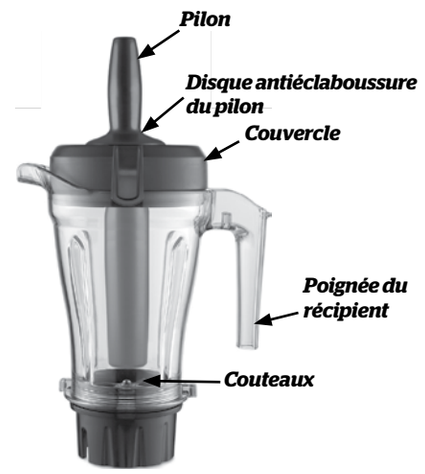
GARDEZ TOUJOURS les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.

Le pilon fourni avec votre mélangeur doit être utilisé avec le récipient de 40 onces (1,2 l). N'utilisez PAS d'autres pilons Vitamix avec le récipient de 40 onces (1,2 l).

Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture du couvercle sans toucher les couteaux, peu importe la façon dont vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient. Si le pilon touche les couteaux lorsqu'il est dans un certain angle, N'utilisez PAS ce pilon avec votre récipient. Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec le service à la clientèle Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840 pour commander un nouveau pilon.

Important

- Tenez la poignée du récipient lorsque vous utilisez le pilon.
- NE balancez et n'inclinez PAS le récipient sur le socle-moteur lorsque vous utilisez le pilon. Si le récipient se détache du socle-moteur, replacez-le sur le socle-moteur et appuyez sur le centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche.
- Lorsque le couvercle est en place, le disque antiéclaboussure du pilon et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient de 40 onces (1,2 l) ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité (28 onces [0,82 l]) lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Il se peut que le fait de tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.



UTILISATION DU RÉCIPIENT DE 20 ONCES (0,6 L)

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée.

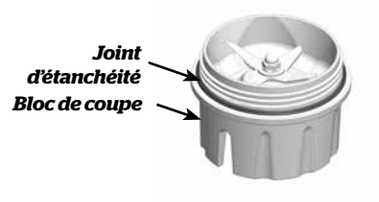
NE touchez PAS la prise d'entraînement, à l'intérieur du socle-moteur, ni la cannelure d'entraînement, dans le bloc de coupe.

Pour éviter les dommages matériels et corporels, NE mettez PAS le récipient de 20 onces (0,6 l) (ainsi que le bloc de coupe et le couvercle réversible) dans le four à micro-ondes.

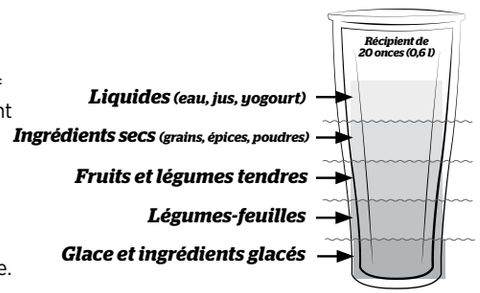
NE mélangez PAS de liquides chauds dans le récipient de 20 onces (0,6 l).

Cette icône correspond, dans votre livre de recettes, aux recettes suggérées pour le récipient de 20 onces (0,6 l).

1. Pour démarrer, enfilez un joint d'étanchéité sur la vis inférieure du bloc de coupe. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis.
2. Remplissez le récipient de 20 onces (0,6 l) en suivant la recette.
3. Vissez le bloc de coupe au récipient de 20 onces (0,6 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. NE serrez PAS trop fort; cela pourrait causer des fuites.



4. Renversez le récipient de 20 onces (0,6 l) pour que le couteau se trouve au bas du récipient. Mettez le récipient sur le socle-moteur. Les onglets du dispositif de verrouillage du récipient de 20 onces (0,6 l) doivent être insérés dans les fentes du socle-moteur.


Récipient de 20 onces (0,6 l)
Liquides (eau, jus, yogourt)
Ingrédients secs (grains, épices, poudres)
Fruits et légumes tendres
Légumes-feuilles
Glace et ingrédients glacés

5. Commencez à mélanger en faisant tourner lentement le bouton vers le programme souhaité, le réglage de vitesse variable ou d'impulsion. Une fois le réglage sélectionné, appuyez sur le bouton pour mettre les couteaux en marche. Suivez les directives de la recette.
6. Attendez que le couteau soit complètement immobilisé pour retirer le récipient du socle-moteur.
7. Renversez le récipient de 20 onces (0,6 l). Dévissez le bloc de coupe du récipient dans le sens antihoraire.

8. Mettez un joint d'étanchéité au couvercle réversible. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis inférieure du couvercle réversible.
9. Vissez le couvercle réversible au récipient de 20 onces (0,6 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. NE serrez PAS trop fort; cela pourrait causer des fuites.
10. Pour ouvrir le couvercle réversible, tenez le récipient à une main, appuyez sur les deux onglets du couvercle avec l'autre main et tirez.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Récipients, couvercles, bouchon du couvercle, pilon, bloc de coupe et joints d'étanchéité

- **Lavables au lave-vaisselle dans le panier supérieur.** Les pièces peuvent être endommagées si elles ne sont pas lavées dans le panier supérieur.
- Retirez le bloc de coupe du récipient après l'utilisation. Nettoyez bien les vis du bloc de coupe et le joint d'étanchéité pour éviter l'accumulation d'aliments entre les utilisations. L'accumulation d'aliments peut entraver le retrait du bloc de coupe du récipient s'il y reste attaché trop longtemps.

Socle-moteur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique.

Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil. N'immergez pas et ne placez pas le socle-moteur dans l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.

2. Lavez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux humide qui a été rincé dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude.
3. Nettoyez soigneusement le bouton de commande afin qu'il bouge sans obstruction. Imbibez un coton-tige avec un produit dégraissant ou un nettoyant domestique et nettoyez les rainures autour du sélecteur.
4. Mouillez un coton-tige et nettoyez l'ouverture de débordement à l'arrière du socle-moteur.
5. Séchez immédiatement toutes les surfaces. Polissez les surfaces avec un chiffon doux.

DÉPANNAGE

Protection automatique contre les surcharges

Votre appareil Vitamix est équipé d'une protection automatique contre les surcharges. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher votre appareil de surchauffer. Une fois activée, cette protection automatique contre les surcharges arrêtera le moteur; une légère odeur pourrait se dégager. Si le moteur s'arrête, ramenez le bouton de commande au symbole Arrêt (O) et laissez le mélangeur refroidir environ 45 minutes.

Ne remplissez pas le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (environ 28 onces [0,82 l]) lorsque vous préparez des recettes à texture épaisse (p. ex. : du houmous ou du beurre de noix). Cela permet de garder de l'espace dans le haut du récipient pour utiliser le pilon, pour ajouter du liquide au besoin et pour diminuer les risques de surchauffe.

Garantie totale de l'appareil de 5 ans

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix[MD] Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur vitamix.com/warranty ou en appelant notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie. Toutefois, l'enregistrement de votre achat permettra à Vitamix de mieux vous servir, peu importe vos besoins.

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil change de propriétaire pendant la période de 5 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire de l'appareil à l'adresse vitamix.com/warranty.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil ***(un « appareil » consiste en le socle-moteur du mélangeur et les récipients achetés ensemble)*** ne fonctionne plus dans les 5 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'appareil ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer l'appareil sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyants ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTUEL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

GARANTIE

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente de l'appareil, l'altération de l'appareil, l'exposition de l'appareil à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur, un récipient ou toute autre pièce qui n'est pas expressément autorisé(e) par Vitamix.

6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si l'appareil ou un composant de l'appareil doit être entretenu ou réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840. Si votre appareil n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert(e) par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition spéciales.

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix[MD] Corporation.

États-Unis
Vita-Mix[MD] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1 800 848-2649
service@vitamix.com.

Canada
Vita-Mix[MD] Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1 800 848-2649
service@vitamix.com.

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

INSTRUCTIONS INTERNATIONALES SPÉCIALES

Si un appareil a été acheté au Canada ou aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur du Canada ou des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire. Veuillez appeler le 1 440 235-4840 ou envoyer un courriel à l'adresse service@vitamix.com pour obtenir plus de détails.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitamix S55

Système électrique :
120 V, 60 Hz, 7 A
Muni d'un cordon à trois broches mis à la terre pour les É.-U.

Dimensions :
Largeur : 6 po (15,2 cm)
Profondeur : 9 po (22,9 cm)
Hauteur : socle-moteur seulement : 8 po (20,3 cm)
récipient de 20 onces (0,6 l) : 7,5 po (19,1 cm)
récipient de 40 onces (1,2 l) : 8 po (20,3 cm)

Le cas échéant :

Pour voir la gamme complète de produits Vitamix[MD], visitez **vitamix.com.**

Vita-Mix[MD] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.
440 235-4840/800 848-2649
vitamix.com

©2014 Vita-Mix Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix Corporation.

111499_A 11/14 ENG/FRC